

Forelle blau, Schnittlauch-Beurre-blanc, Wurzelgemüse

Für zwei Personen

Für den Gemüsefond:

80 g Karotte	80 g gelbe Karotte	70 g Knollensellerie
70 g Fenchel	1 weiße Zwiebel	6-8 Zweige Petersilie
6 Pimentkörner	6 Wacholderbeeren	4 Nelken
1 Sternanis	3 Lorbeeren	10 Pfefferkörner
15 g Salz		

Für die Kartoffeln:

200 g Baby-Kartoffeln	Gemüsefond, s.o.
-----------------------	------------------

Für das Wurzelgemüse:

60 g Karotten	60 g Knollensellerie	Salz
---------------	----------------------	------

Für die Beurre blanc:

1 Zitrone, Abrieb, Saft	1 Bund Schnittlauch	70-80 g Butter
30 g Sahne	170 ml Gemüsefond, s.o.	Speisestärke
1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer	

Für die Forelle:

2 Forellenfilets	Salz
------------------	------

Für die Fertigstellung:

restlicher Gemüsefond, s.o.	200 ml Weißwein	8 EL Apfelessig
-----------------------------	-----------------	-----------------

Für die Garnitur:

50 g Forellenkaviar	2-3 EL Butter	1 Zweig Petersilie
---------------------	---------------	--------------------

Für den Gemüsefond:

Die Karotten, Knollensellerie, Fenchel und Zwiebel schälen bzw. abziehen und würfelig schneiden. Petersilie abbrausen. Einen Topf mit zwei Litern gesalzenen Wasser aufsetzen und dann das Gemüse sowie alle Gewürze zugeben und köcheln lassen.

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln schälen und in den zuvor angesetzten Gemüsefond (s.o.) geben. Köcheln lassen, bis sie fast gar sind. Dann herausnehmen und in eine Stielkasserolle geben. Vom Gemüsefond noch etwas dazugeben und die Kartoffeln auf kleiner Flamme ziehen lassen.

Für das Wurzelgemüse:

Karotten und Knollensellerie schälen und in Julienne schneiden. In gesalzenem Wasser kurz blanchieren. Das blanchierte Gemüse zu den Kartoffeln in die Stielkasserolle geben und warm ziehen lassen.

Für die Beurre blanc:

170 ml des hergestellten Gemüsefonds (s.o.) in einen Topf geben. Butter und Sahne zufügen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft und abrieb abschmecken. Etwas reduzieren lassen, bis eine schöne Bindung entsteht. Ggf. mit in Wasser angerührter Stärke binden. Schnittlauch fein schneiden und zur Beurre blanc geben.

Für die Forelle:

Forelle vorsichtig filetieren, sodass die Schleimhaut nicht beschädigt wird. Die Haut der Forellenfilets nicht entfernen. Fisch entgräten und anschließend leicht salzen.

Für die Fertigstellung:

Zum übrigen Gemüsefond den Weißwein und Apfelessig geben und alles einmal aufkochen lassen. Auf kleiner Stufe die Forellenfilets darin 4-5 Minuten ziehen lassen.

Für die Garnitur:

Butter in einen Topf geben und eine Nussbutter herstellen. Fisch vor dem Servieren mit Nussbutter beträufeln und das Gericht mit Forellenkaviar und Petersilie garnieren.

Alexander Kumptner am 07. Februar 2025